

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Кафедра ВСЭ и паразитологии

УТВЕРЖДЕН

Рег. № ВетСЭп.03-3508
«10» 10 2022 г.

на заседании кафедры

Протокол от «5» 10 2021 г. № 4

Заведующий кафедрой

(подпись)

О. Ю. Леденёва

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.О.32 Законодательные основы безопасности
продуктов питания

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(код и наименование направления подготовки и специальности)

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)

Новосибирск 2022

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируе мой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Понятие о безопасности продуктов питания. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации.	ОПК-3; ПК-1 ПК-7; ПК-8	Семинарские занятия, тесты
2.	Законодательство и нормативные требования к качеству и безопасности продуктов питания	ОПК-3; ПК-1 ПК-7; ПК-8	Семинарские занятия, тесты
3.	Перспективы сотрудничества в области законодательства безопасности продуктов питания	ОПК-3; ПК-1 ПК-7: ПК-8	Семинарские занятия, тесты
4.	Опасные факторы, определение, анализ рисков критических контрольных точек при производстве продуктов питания.	ОПК-3; ПК-1 ПК-7: ПК-8	Семинарские занятия, тесты
5.	Этапы внедрения системы НАССР, как одного из способов обеспечения производства безопасных продуктов питания	ОПК-3; ПК-1 ПК-7: ПК-8	Семинарские занятия, тесты
6.	Роль ветеринарного законодательства и ветеринарных специалистов в предупреждении и управлении обеспечения безопасности продуктов питания на уровне ферм, при первичной переработке и на предприятиях вторичной переработки.	ОПК-3; ПК-1 ПК-7: ПК-8	Семинарские занятия, тесты

Темы рефератов по курсу
Б1.О.32 «Законодательные основы безопасности
продуктов питания»

1. Государственное регулирование в области обеспечения безопасности пищевых продуктов.

2. Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе ХАССП.

3. Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов.

4. Требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП.

5. Требования к системам менеджмента безопасности пищевых продуктов предприятий, участвующих в цепи поставок пищевой продукции.

6. Оценка соответствия системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП.

7. Система, структура и организация органов государственного надзора (контроля) за безопасностью пищевых продуктов.

8. Порядок организации и проведения мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения, цели проведения мониторинга.

9. Порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением, санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий. Организация санитарно-эпидемиологического и ветеринарного надзора за осуществлением производственного контроля.

10. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при сборе, хранении, утилизации и уничтожения биологических отходов.

11. Требования закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» к проведению экспертизы утилизации и уничтожению не качественных и опасных пищевых продуктов, изъятых из оборота.

12. Технический регламент на молоко и молочную продукцию. Объекты технического регулирования. Требования к безопасности объектов технического регулирования.

13. Порядок гигиенической оценки и регистрации пищевой продукции, полученная из генетически-модифицированных источников. Ответственность в области генно-инженерной деятельности. Международное сотрудничество в области генно-инженерной деятельности.

14. Технический регламент на мясо и мясную продукцию. Объекты технического регулирования. Требования к объектам технического регулирования.

15. Требования к животным, направляемым на убой, обработанным дезинсецирующими препаратами и лекарственными средствами.

16 Критерии и оценки безопасности пищевых продуктов.

17 Проблемы безопасности продуктов питания и их воздействие на организм человека.

18 Новые подходы к производству биологически безопасной мясной продукции в цикле «Корма-животные-сырье-готовый продукт»

19 Новые подходы к производству биологически безопасной молочной продукции в цикле «Корма- животные- готовый продукт».

20 Правовые основы безопасности и качества продуктов в Российской Федерации.

21 Основные положения закона РФ «О ветеринарии» от 14 мая 1993 года (части регулирования безопасности продуктов животного происхождения в ветеринарно-санитарном отношении)».

22 Правовое регулирование обеспечения безопасности продуктов питания, полученных с использованием методов генно-инженерной деятельности.

23 Основные положения закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

24. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов категорий качества (сортов) мяса.

25. Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по материалам дела.

26. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации ветеринарной документации.

27. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации молочных, рыбных и других подконтрольных ветеринарной службе продуктов.

28. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса больных, убитых в агональном состоянии животных.

Критерии оценки:

Оценка зачтено выставляется студенту если реферат оформлен в соответствии с правилами оформления, выбранная тема полностью раскрыта, студент отлично ориентируется в тематике проблемы.

Оценка незачтено выставляется если реферат имеет недочёты в оформлении, тема не раскрыта, студент слабо ориентируется в тематике проблемы.)

Вопросы к зачету по курсу

Б1.О.32 «Законодательные основы безопасности продуктов питания»

1. Нормативные документы регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции.

2. Федеральные законы, обеспечивающие правовую основу безопасности пищевой продукции.

3. Подзаконные акты, принятые Президентом, Правительством, руководством министерств и ведомств;

4. Санитарные правила и нормы (СанПиН), гигиенические нормативы, ветеринарные правила, ГОСТы и технические регламенты.

5. Структура нормативных документов, регламентирующих качество и безопасность пищевой продукции.

6. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации.

7. Технические регламенты, государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, гигиенические нормативы.

8. Понятия: качество, система качества, безопасность и опасность продукции. 9. Уровни осуществления контроля качества продовольственных товаров.

10. Фальсификация пищевых продуктов: виды и способы.

11. Производственный контроль качества и безопасности продовольственных товаров

12. Виды контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

13. Объекты производственного контроля, объем и периодичность.

14. Дайте классификацию вредных и посторонних веществ в продуктах питания.

15. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.

16. Порядок организации и проведения производственного контроля.

17. Требования к программе (плану) производственного контроля.

18. Примерная форма программы (плана) производственного контроля.

19. Задачи производственного контроля.

20. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

21. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

22. Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

23. Производственный контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

24. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

25. Производственный контроль состояния производственной и окружающей среды.

26. Производственный контроль личной гигиены и обучение персонала.

27. Система менеджмента безопасности пищевой промышленности. (понятия, принципы, процессный подход).

28. Система менеджмента безопасности пищевой промышленности (риск-ориентированное мышление т.е. подход с учетом факторов риска на базе принципов HACCP).

29. Опасные факторы. Виды и оценка опасных факторов. Определение, анализ рисков.

30. Система мониторинга, управление системы мониторинга на предприятии.

31. Современные проблемы обеспечения качества и безопасности продукции.

32. Законодательство Европейского союза в области пищевой безопасности.

33. Судебно-ветеринарная экспертиза. Организационно-правовые основы судебной экспертизы в ветеринарной медицине.

34. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).

35. Приемка сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров и контроль качества. Нормативная и техническая документация по приемке продовольственных товаров.

Критерии оценки: оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета.

Оценка **«зачтено»** выставляется студенту, который

- прочно усвоил предусмотренный учебной программный материал;
- правильно, аргументировано ответил на все вопросы на зачете;
- показал глубокие знания, владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из разных источников информации: теорию связывает с практикой.

Дополнительным условием получения оценки «зачтено» являются хорошие успехи при написании реферата, систематическая активная работа на практических занятиях.

Оценка **«не зачтено»** Выставляется студенту, который не усвоил более 50% учебного материала. На зачете в ответах на вопросы допустил существенные ошибки. Не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем. Не написал и не предоставил реферат.

**ФГБОУ ВО «Новосибирский ГАУ»
Кафедра ВСЭ и паразитологии**

**ЗАДАНИЯ
ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ**

**Задания для оценки сформированности компетенции «ОПК-3»
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в
соответствии с нормативными правовыми актами в сфере
агропромышленного комплекса**

Задания закрытого типа

1. Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке:

- а) живых животных, птицы, рыбы, пчел
- б) мяса, молока
- в) шерсти
- г) шкур

Ответ: а

2. Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо-перерабатывающие предприятия?

- а) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
- б) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство
- в) ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования
- г) ветеринарное свидетельство (форма № 1), товарно-транспортная накладная, оптовая ведомость

Ответ: г

3. При хранении плодов должны соблюдаться следующие режимы и условия?

- а) Температура, влажность, освещённость, газовый состав, контроль качества;
- б) Температура, влажность, воздухообмен, освещённость, газовый состав;
- в) Температура, влажность, воздухообмен;
- г) Температура, влажность, воздухообмен, освещённость.

Ответ: б

4. При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:

- а) Цвет, запах и консистенцию мышц;
- б) Внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию;
- в) Состояние места зареза, степень обескровливания туши, наличие гипостаза изменения в лимфатических узлах и внутренних органах;
- г) Цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез.

Ответ: в

5. *Причины загрязнения пищевых продуктов химическими элементами?*

- а) Выбросы транспорта;
- б) Разработка полезных ископаемых;
- в) Распространение отходов промышленных предприятий;
- г) Все вышеперечисленные факторы.

Ответ: г

Задания открытого типа

1. В соответствии, с каким нормативным документом осуществляется отбор проб продукции?

Ответ:

2. Каковы основные задачи ветеринарно-санитарной экспертизы?

Ответ: ...

3. Кто имеет право проводить ветеринарно-санитарную экспертизу?

Ответ: ...

4. Каким нормативным документом регламентирует выдачу ВСД?

Ответ: ...

5. Перечислите группы микроорганизмов, которые являются критериями безопасности продуктов питания...

Ответ: ...

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-1»

ПК-1 способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Задания закрытого типа

1. В цехе предубойного содержания крупному рогатому скоту создают следующие условия?

- а) Голодный режим и отсутствие поения;
- б) Голодный режим и однократное поение;
- в) Полуголодный режим и свободное поение;
- г) Голодный режим и свободное поение.

Ответ: г

2. Мясо это?

- а) Мышечная ткань убитого животного;
- б) Мышечная и жировая ткань убитого животного;
- в) Мышечная ткань и соединительная ткань убитого животного;
- г) Мышечная ткань, соединительная ткань, жировая ткань.

Ответ: г

3. Что включает в себя органолептическое исследование мяса?

- а) Определение внешнего вида, цвета, запаха;

- б) Определение состояния мышц на разрезе, его консистенции, запаха;
- в) Определение состояния жира и сухожилий, качество бульона при пробе варкой;
- г) Ни один вариант не подходит.

Ответ: г

4. На холодильниках ветеринарно-санитарный контроль за мясом и мясопродуктами осуществляется?

- а) Не осуществляется;
- б) Не реже 1 раза в месяц;
- в) Не реже 1 раза в год;
- г) Ежедневно.

Ответ: б

4. Источники загрязнения оловом пищевых продуктов:

- а) удобрения;
- б) консервные банки;
- в) железные и медные кухонные котлы;
- г) тара, изготовленная с применением лужения.

Ответ: б

Задания открытого типа

1. Безопасность пищевых продуктов это –

Ответ:....

2. Основная цель ветеринарно-санитарной экспертизы?

Ответ:...

3. Дайте определение понятия «Ветеринарный сопроводительный документ»

Ответ: ...

4. Перечислите формы сертификатов таможенного союза...

Ответ:...

5. Диоксины – это...

Ответ:...

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-7»

ПК-7 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней, проводить экспертизу и устанавливать пригодность сырья и продукции на пищевые цели, знать порядок использования ветеринарных конфискатов и непищевых отходов.

Задания закрытого типа

1. Какие вещества относятся к контаминантам?

- а) Экологически вредные вещества;

- б) Вещества, не способные оказывать вредное воздействие;
- в) Экологические вредные вещества, которые способны аккумулировать пищевые продукты из окружающей среды и концентрировать их в избыточно опасных количествах;
- г) Вещества ускоряющие химические реакции.

Ответ: в

2. Причины возможного микробного загрязнения пищевой продукции:

- а) Нарушение поточности технологического процесса на пищевом объекте, нарушение правил личной гигиены персонала пищевого объекта;
- б) Нарушение технологии приготовления (рецептуры) продуктов;
- в) Несоблюдение температуры и сроков хранения продуктов и блюд;
- г) Нарушение сроков реализации пищевых продуктов.

Ответ: а

3. Объектами производственного контроля на пищевых предприятиях являются:

- а) Критические контрольные точки;
- б) Опасные с позиций травматизма этапы производства;
- в) Начальный и конечный этапы производства;
- г) Конечный этап производства.

Ответ: а

4. Вареные колбасы относятся к скоропортящимся продуктам вследствие большого содержания в них:

- а) Минеральных веществ;
- б) Нитритов;
- в) Жиров;
- г) Влаг.

Ответ: г

5. Наибольшие концентрации нитратов встречаются в:

- а) свекле;
- б) воде питьевой;
- в) кисло- молочных продуктах;
- г) репе.

Ответ: а

Задания открытого типа

1. В каком случае выдается ветеринарная справка формы №4?

Ответ:....

2. В каких случаях к ВСД прикладывают опись животных?

Ответ:...

3. Перечислите степени защиты бланков ВСД

Ответ: ...

4. Загар мяса – это?

Ответ:...

5. Кто является источниками загрязнения диоксинами и диоксиноподобными соединениями?

Ответ:...

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-8»

ПК-8 Способен проводить судебно-ветеринарную экспертизу, в том числе арбитраж

Задания закрытого типа

1. Какой продукт характеризуется однородной густой консистенцией, глянцевым видом и наличием единичных пузырьков воздуха?

- а) Сметана;
- б) Кефир;
- в) Простокваша;
- г) Йогурт.

Ответ: б

2. При росте количества жира плотность молока?

- а) Снижается;
- б) Увеличивается;
- в) Не меняется;
- г) Увеличивается в 2 раза.

Ответ: а

3. При оценки консистенции меда обнаружили, что на шпатели осталось определенное количество меда, мед со шпателя стекает крупными не прерывистыми каплями. Установите консистенцию меда:

- а) Жидкий;
- б) Вязкий;
- в) Очень вязкий;
- г) Плотный.

Ответ: а

4. Определение кислотного и перекисного числа животного топленого жира устанавливают для выявления?

- а) Видовой принадлежности топленого животного жира;
- б) Количества летучих жирных кислот в пробе;
- в) Степени порчи жира;
- г) Сорта жира;

Ответ: в

5. Бензапирен – это?

- а) антибиотик, применяемый в животноводстве;
- б) химическое средство, для повышения урожайности;
- в) ПАУ (полициклический ароматический углеводород).

Ответ: в

Задания открытого типа

1. Кем выдаются ветеринарные сертификаты на экспорт?

Ответ:....

2. В каких случаях выдача ВСД не осуществляется?

Ответ:...

3. Перечислите формы журналов для лаборатории ВСЭ...

Ответ: ...

4. Перечислите пороки колбасных изделий...

Ответ:...

5. В каких продуктах могут обнаружить Бензапирен?

Ответ:...

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный).

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составитель:

Доцент,

канд. ветеринарных наук


(подпись)

В. М. Фомин

« 5 » октября 2022 г.